

*The*  
**KOSHER**

---

PLACE

כשר

DUBAI

The Kosher Place - Jumeirah Creekside Hotel - Dubai  
+971501759411+ - 971564467472



# סיפתח מזטים (לאדם) OPENING A TABLE (PER PERSON)

פתיחה של סלטי הבית בליווי פוקצ'ה מהטאבון סלטים מהמגוון מתחלפים לפי העונה

## 8 variety homemade salads of the day and focaccia made on the Tabun (1)

סלטים לדוגמא

Example of salads:

כרוב אדום במיונז, סלט ביצים, סלק אדום, חציל במיונז, גזר בלימון, חמוצי הבית, סלסה, טאבולה, כרוב לבן בתחמיץ חציל מתוגן  
Red cabbage with mayo, Fried eggplant, Egg Salad, Beetroot, Eggplant with mayo,  
Carrot with lemon, Homemade Pickles, Salsa Tomato, Tabbouleh, White cabbage with vinegar

**AED USD**  
58.00 17.06

מחיר לאדם עם מילוי סלטים

With refill price per person (price for each adult sitting on the table)

98.00 28.82

מחיר לאדם ללא מילוי

Without refill price for 1 person

תוספת 2 פיתות 12 AED / תוספת פוקצ'ה 14 AED  
14 AED Extra focaccia / 12 AED Extra 2 pita

## אקסטרה פינוק APPETIZERS

**AED USD**

55.00 16.18

מטבוחה של אמא

(עגבניות טריות ופלפל חריף בבישול איטי של 5 שעות מוגש עם פוקצ'ה מהטאבון)

### Ima Homemade warm Matbucha (2)

(warm and spicy slow cooked for 5 hours served with fresh Focaccia)

49.00 14.41

חומוס טחינה

Hummus tahinah (3)

55.00 16.18

חומוס פטריות חמות בצל ושמן זית

Warm Mushrooms with hummus (4)

49.00 14.41

חומוס מסבחה גרגירי חומוס חמים

Hummus misbah with warm chickpeas (5)

45.00 13.24

טחינה ושמן זית

Tahinah with olive oil (6)

45.00 13.24

כדורי פלאפל עבודת יד מידי יום טרי

Homemade falafel (7)

40.00 11.76

סלט ישראלי

Israeli salad (8)

49.00 14.41

סלט עלים ירוק

(חסה אייסברג-אורוגולה-פלחי צנונית-שרי-מלפפון-בצל אדום-אגוזי מלך בוינגרייט הדרים)

### Green Salad (9)

(iceberg lettuce, roccola, red radish, cherry tomato, cucumber, red onion, walnuts served with citrus vinegrette)

69.00 20.29

סביח

(חומוס הבית-טחינה מקומית-ביצה קשה-חציל מתוגן-בצל ועגבניה בגריל מוגש עם סלט ישראלי ופיתות)

### Sabikh (10)

(Homemade humus, tahina, fried eggplant, boiled eggs, grilled onion and tomato, served with Israeli salad)

## OUR SPECIAL המיוחדים שלנו

AED	USD	
65.00	19.12	מחבת ירקות מהטאבון (ירקות אפויים - בטטה-פלפל אדום וצהוב-גזר -זוקיני-בצל ועגבניה ושיני שום בניחוח רוזמרין) <b>Vegetable pan</b> (11) (Grilled Vegetables, sweet potatoe, zucchini, red and yellow pepper, carrot, onions and garlic)
59.00	17.35	חציל טמפורה (חציל בבלילת טמפורה מטוגן בשמן עמוק סלט עגבניות חריף וטחינה) <b>Eggplant tempura</b> (12) (Fried eggplant with tempura, Tomato salad with tahinah)
75.00	22.06	סיגר עגל (עלי בריק ממולאים בבשר עגל חציל קלוי וצנוברים) <b>Veal cigar</b> (13) (Spring roll pastry with Veal Meat stuffed with eggplant with pine nuts)
65.00	19.12	חציל בלאדי (פילה חציל על האש במרינדת שום לימון ושמן זית מוגש עם טחינה וסלסה עגבניות) <b>Baladi Eggplant</b> (14) (roasted Eggplant in the Tabun, marinated with garlic, fresh lemon juice and tahinah)
75.00	22.06	עראיס (פיתה קלוייה בגריל במילוי בשר עגל וצנוברים לצד סלסה וטחינה) <b>Arais</b> (15) (pita bread roasted in grill, stuffed grill meat and pine nuts beside tomato sauce sharp)
65.00	19.12	רול פסטייה (עלי בריק במילוי נתחי פרגית שקדים וצימוקים מוקפצים בבצל סירוף תמרים קרם בטטה ושקדים) <b>Roll Pastia</b> (16) (Spring roll pastry, stuffed chicken pargiot with raisins and almonds, maple syrup and sweet potato cream)
89.00	26.18	פוקצ'ה שווארמה (נתחי פרגית בליווי ירקות מהטאבון על פוקצ'ה בשמן זית) <b>Focaccia Shawarma</b> (17) (Slice of chicken pargiot, vegetable made in the tabun and tahinah sauce)
89.00	26.18	לחמעג'ון בשר וחצילים (פוקצ'ה במילוי בשר עגל חציל קלוי וצנוברים ועגבניות חריף) <b>Focaccia Lahmajoun</b> (18) (Veal Meat with roasted eggplant with pine nuts and tomato salad)
55.00	16.18	סינייה חציל (פילה חציל מהטאבון במרינדת שום ולימון טרי הרבה טחינה וסומק) <b>Siniya Eggplant</b> (19) (Roasted Eggplant with tahinah in the tabun with marinated garlic and fresh lemon juice and sumak)

85.00	25.00	סינייה בשר (פילה חציל על האש בשילוב בשר עגל בתבלינים ארומטיים וטחינה אפוי בטאבון בכיסוי בצק פוקצ'ה) <b>Beef Siniya</b> (20) (Grilled eggplant with beef in tahina covered by dough cooked on the Tabun)
59.00	17.35	סיגר דגים (פילה דג לבן עשוי בטאבון בתבלין שווארמה עטוף בעלי בריק ברוטב מרוקאי) <b>Moroccan fish cigar</b> (21) (Spring roll pastry stuffed with white fish made in tabun, oriental spices with Moroccan sauce)
65.00	19.12	כבד הבית (כבד עוף מוקפץ עם בצל ורוטב סילאן) <b>Chicken liver</b> (22) (Chicken Liver Sateh with onion and dates syrup)
75.00	22.06	שקשוקה (עגבניו טריות פלפל חריף שום ותבלינים 2 בצים ברוטב עגבניות בבישול בטאבון מוגש עם פוקצ'ה טרייה) <b>Shakshouka</b> (23) (Special Shakshouka with fresh tomatoe, spicy pepper, and garlic, cooked on the Tabun covered by eggs, served with fresh focaccia)
55.00	16.18	מיקס פטריות (פטריות שמפיניון ופורטובלו מוקפצים בבצל רוטב סילאן ואגוזי מלך) <b>Mix Mushroom</b> (24) (Champignon, portobello, fried onion, date syrup, walnuts)
59.00	17.35	פיצה ירקות (בצק הבית ברוטב עגבניות טרי, ירקות גינה פטריות ובזיליקום) <b>Vegeterian pizza</b> (25) (Our special dough, with seasoned tomato sauce, mix vegetables, mushroom and basil)
89.00	26.18	פיצה רצועות עוף (בצק הבית ברוטב ברביקיו רצועות עוף מוקפצים עם בצל ועגבניות שרי) <b>Chicken Pizza</b> (26) (Our special dough, with barbecue sauce, chicken brest, onion satay and cherry tomatoe)

## SOUP OF THE DAY מרק היום

AED USD  
48.00 14.12

תשאלו את המלצר  
**Ask the waiter** (27)

## MEAT ON THE GRILL בשרים על האש

AED	USD
65.00	19.12
65.00	19.12
125.00	36.76
25.00	7.35

שיפוד קבב הבית

1 Homemade kebab skewer (28)

שיפוד פרגיות

1 Chicken pargiot skewer (29)

שיפוד אנטריקוט

1 Entrecote skewer (30)

שיפוד בצל עגבניה וחריף

1 Vegetable skewer (31)

כל העיקריות מוגשות עם תוספת אחת לבחירה

The following mains come with a choice of one side dish:

AED	USD
95.00	27.94
85.00	25.00
98.00	28.82
265.00	77.94
225.00	66.18
85.00	25.00

סטייק פרגית בתערובת תבלינים

Chicken pargiot steak with spice mixture (32)

סטייק חזה עוף בעשבי תיבול

Chicken breast steak with the herbs (33)

קבב על חציל

(קבב הבית על פילה חציל בגריל בצל מתוגן וטחינה)

**Kofta Kebab** (34)

(served on eggplant baladi with onion saute and green tahini on the side)

סטייק אנטריקוט

Entrecote steak (35)

צלעות כבש

Lamb chop (36)

שניצל עוף

(חזה עוף טרי בציפוי פירורי לחם ישראלי מוגש קריספי עם תוספת לבחירה)

**Chicken schnitzel** (37)

(Fresh chicken breast coated with Israeli bread crumbs served crispy with a topping of your choice)

95.00 27.94

המבורגר ביתי עם צ'יפס

Homemade burger with French fries (38)

## SIDE DISH תוספות

AED	USD
28.00	8.24
30.00	8.82
28.00	8.24
30.00	8.82
35.00	10.29

אורז מג'דרה

Rice Mejadra (39)

תפוח אדמה הום פרייז בצ'ילי מתוק

Potato home fries with chilli sweet sauce (40)

תפוח אדמה פוטטוס

Roasted potato (41)

פירה תפוח אדמה

Potato puree (42)

צ'יפס

French fries (43)

## FISH דגים

כולם מוגשים עם תוספת אחת לבחירתכם

The following dishes will be served with the choice of 1 side:

AED	USD	
130.00	38.24	פילה דניס (2פילטים של דניס טרי במרינדת עשבי תיבול שום קונפי ולימון טרי בתוספת ירקות בגריל) <b>Fillet Sea Bream (Dennis)</b> (44) (Seabream with mixed herbs, garlic and fresh lemon juice, served with grilled vegetables)
125.00	36.76	סלמון פרפר (סלמון במרינדת גריל) <b>Salmon Butterfly</b> (45) (with the marinated herbs on the grill)
125.00	36.76	פילה סיבס (2 פילטים של סיבס טרי במרינדת שום קונפי ועשבי תיבול בתוספת ירקות מוקפצים) <b>Fillet Seabass</b> (46) (Seabass with mixed herbs, garlic and fresh lemon juice, served with vegetables satay)
85.00	25.00	קציצות דגים (מיקס דגים טריים קצוצים על הסכין בתיבול אוריינטלי שום כוסברה ברוטב מרוקאי וגרגירי חמוס) <b>Fish Meatball</b> (47) (Oriental fish meatball with moroccan sauce and chickpeas)

## DESSERT קינוחים

AED	USD	
58.00	17.06	סופלה שוקולד (פונדת שוקולד חם) <b>Chocolate souffle</b> (48) (Hot chocolate fondue)
58.00	17.06	טריו סורבה (טריו סורבה בייצור בייתי מפירות טריים) <b>Trio sorbet</b> (49) (Homemade trio sorbet from fresh fruits)
58.00	17.06	טארט תפוחים (פלחי תפוחים מקורמלים על בצק פריך במעטפת קרמבל) <b>Apple Crumble</b> (50) (Pie filled with caramelized apples and crumble)
48.00	14.12	מלבי קוקוס (מלבי תוצרת בית מחלב קוקוס, סירופ מנגו בוטנים גרוסים ושברי קוקוס לבן) <b>Coconut Malabi</b> (51) (Homemade Malabi with mango sauce served with peanuts and crushed coconut)
58.00	17.06	פאי לימון (פאי במילוי קרם לימון טרי בציפוי מרנג צרוב) <b>Lemon Tarte Meringue</b> (52) (Pie filled with fresh lemon cream topped with burnt meringue)

## CHILDREN MENU מנות ילדים

AED	USD
55.00	16.18
45.00	13.24
45.00	13.24

המבורגר ביתי עם צ'יפס

Hamburger with French fries (53)

פנה פמודורו (פסטה פנה ברוטב עגבניות)

Penne pomodoro (Pasta penne with tomato sauce) (54)

שניצלונים עם צ'יפס

Finger schnitzel with French fries (55)

## DRINKS שתיה

AED	USD
15.00	4.41
15.00	4.41
25.00	7.35
25.00	7.35
18.00	5.29
18.00	5.29
18.00	5.29
18.00	5.29
18.00	5.29
18.00	5.29

מים רגילים 330 מ"ל

Still water 330 ml (56)

מים מוגזים 330 מ"ל

Sparkling water 330 ml (57)

מים רגילים 750 מ"ל

Still water 750 ml (58)

מים מוגזים 750 מ"ל

Sparkling water 750 ml (59)

פפסי

Pepsi (60)

קוקה קולה

Coca Cola (61)

קוקה קולה זירו

Coca Cola Zero (62)

פאנטה

Fanta (63)

ספרייט

Sprite (64)

## HOT DRINK שתיה חמה

AED	USD
22.00	6.47
15.00	4.41
18.00	5.29
45.00	13.24

קפה

Coffee (65)

תה

Tea (66)

קומקום תה מרוקאי

Herbal Infusion (67)

תה בליווי נענע טרייה רחנית (מתאים ל4)

Tea pot with Mint Tea enough for 4 (68)



The Kosher Place - Jumeirah Creekside Hotel - Dubai  
+971501759411+ - 971564467472



[thekosherplacedubai](https://www.instagram.com/thekosherplacedubai)

